
Ruloniki szpinakowe z watrobkami dorszowymi

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1870 razy.

30 szt. Czas przygotow. 40 min.

30 dużych liści szpinaku,

100 g wątrobek dorszowych w oleju lub wędzone małże,

Masa:

5 liści szpinaku,

100 g serka soursouage,

2 ugotowane żółtka,

5 filetów anchois z kaparami,

2 gałązki natki pietruszki,

1/2 płaskiej łyżeczki estragonu,

1 dymka drobno posiekana,

1 ząbek czosnku (drobno posiekany),

1 korniszon (drobno posiekany),

1 łyżeczka oliwy z oliwek.

1. 30 liści szpinaku umyć, oberwać konce łodyg i twarde części u nasady. Liście

sparzyć, osaczyć na sicie, osuszyć. Wątrobki wyłożyć na sito i osaczyć.

2. Przygotować masę: 5 liści szpinaku i natkę umyć, odrzucić łodygi i twarde

części. Szpinak i natkę sparzyć małą ilością wody i przetrzeć przez sito.

Dodać drobno posiekana dymkę, czosnek, korniszon, filety anchois z kaparami,

żółtka, łyżeczkę oliwy i serek soursouage. Dokładnie wymieszać.

3. Liście szpinaku ułożyć na desce i posmarować masą. Na każdym liściu położyć

kawałek wątrobki, podwinąć boki liścia do środka, następnie zwinąć w rulonik. Rulonik przekłuć wykalaczką.

4. Wątrobki można zastąpić wędzonymi małżami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)